Esercizi di GLOBALG.A.P.® Versione 6.0. – Qualifica dei fornitori

written by Rivista di Agraria.org | 1 novembre 2025
di Donato Ferrucci, Nicolò Passeri

Introduzione
La valutazione e la selezione di fornitori esterni è una fase chiave nel processo di pianificazione degli acquisti. I requisiti relativi alla valutazione, alla selezione e al monitoraggio dei fornitori sono richiesti dallo standard allo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti espressi attraverso un riesame almeno annuale.

La tematica
Le richieste da porre ai fornitori sono in essenza legate ai seguenti aspetti:

- Specifiche dei fornitori relative all'imballaggio (dove applicabile).
- Qualifiche o licenze rilasciabili e accettabili per i fornitori di servizi (contraenti per il controllo dei parassiti, servizi di laboratorio, ecc.).
- Descrizioni dei requisiti del cliente.
- Specifiche stabilite per le materie prime.

Devono inoltre essere disponibili descrizioni delle modalità di valutazione dei fornitori alternativi nell'eventualità di un'emergenza o di un'interruzione della catena di fornitura.
Per quanto attiene il criterio di valutazione dei fornitori, gli approvvigionamenti di materie prime devono essere di prassi affidati, a ditte, distributori, rivenditori o società con i quali il rapporto è ormai da tempo consolidato e la cui affidabilità si è dimostrata nel tempo. Nel caso in cui sia necessario rivolgersi a fornitori nuovi o non abituali è necessario qualificare il fornitore, al fine di individuare un livello di affidabilità che possa consentire la prevenzione delle NC, possibilmente abbinata a condizioni commerciali ed economiche il più possibile vantaggiose per l'azienda.

La qualifica deve essere perciò basata in linea di principio sui seguenti criteri:

- capacità del fornitore di soddisfare pienamente i requisiti specificati per l'approvvigionamento, in base

ai rapporti contrattuali e alla qualità attesa dai Clienti per quanto commissionato;
- chiarezza e flessibilità nella definizione e nel rispetto dei contratti di fornitura;
- eventuali titoli certificativi posseduti dal fornitore;
- possibilità del fornitore di esibire attestati di conformità e/o prove documentali di test di verifica sul prodotto commissionato già effettuati dallo stesso.

L'importanza di tali criteri assume valori differenti in funzione del tipo di prodotto approvvigionato.
Per la qualifica dei fornitori può trovare applicazione **l'analisi dei rischi per categoria di materia prima in ingresso e di materiali di imballaggio**, assegnando un livello di criticità/rischio inteso come la probabilità che si manifestino rischi potenziali per la sicurezza, legalità e qualità dei prodotti.

Alla criticità della materia prima corrispondono i seguenti livelli di rischio dei fornitori:

- RISCHIO BASSO: fornitori di materie prime con criticità nulla, bassa o media;
- RISCHIO ALTO: fornitori di materie prime con criticità alta.

I potenziali rischi considerati nella valutazione delle materie prime sono i seguenti:

- contaminazione da allergeni;
- rischio di contaminazione da corpi estranei;
- contaminazione biologica;
- contaminazione chimica;
- contraffazione o frode.

Per la valutazione dei suddetti rischi può essere utilizzato il criterio della probabilità di accadimento e di gravità di seguito riportato.

- P: indica la probabilità che l'evento accada;
- G: indica la gravità delle conseguenze del pericolo.

Per la **valutazione della probabilità** che per categoria di materia prima si manifestino rischi potenziali per la sicurezza, legalità e qualità dei prodotti, è possibile considerare i seguenti criteri con i rispettivi punteggi:

- Complessità del processo (Tutti i rischi),
    - prodotti di produzione primaria e prodotto non trasformati: 0 punti.
    - Prodotti non trasformati ma che hanno subito un trattamento chimico-fisico che non altera la composizione del prodotto: 0,5 punti.
    - Prodotti trasformati che hanno subito un trattamento chimico-fisico che altera la composizione del prodotto: 1 punto.
- Deperibilità (Rischio pericolo biologico),
    - ad alta deperibilità: appartengono a questa categoria i prodotti deperibili (breve shelf-life) ovvero che, per le loro caratteristiche chimico-fisiche, rappresentano terreno favorevole per la crescita di batteri. Si tratta comunque di prodotti per i quali è prevista l'indicazione della scadenza. Tale criterio è così quantificato: 1 punto.
    - A media deperibilità: appartengono a questa categoria i prodotti che, pur non essendo deperibili necessitano comunque di particolari condizioni di stoccaggio o che, se alterati, potrebbero rappresentare un pericolo per la salute o potrebbero subire variazioni delle caratteristiche organolettiche. Si tratta comunque di prodotti per i quali è previsto il TMC. Tale criterio è così quantificato: 0,5 punti.
    - Prodotti stabili: appartengono a questa categoria i prodotti che non necessitano di particolari condizioni di stoccaggio o per i quali la normativa non impone l'obbligo di indicare il TMC o scadenza. Tale criterio è così quantificato: 0 punti.
- Residui trattamenti fitosanitari (Rischio pericolo chimico),
    - ad Alto rischio: appartengono a questa categoria i prodotti vegetali, quindi materie che

vengono dall'agricoltura primaria o da loro trattamenti dove la presenza di sostante residue dai trattamenti possono essere presenti: 1 punto.
        - A Basso rischio: appartengono a questa categoria i prodotti per i quali non vi è una possibile presenza di tali composti: 0 punti.
- Prevenzione corpi estranei (Rischio pericolo fisico),
    - Nessuna lavorazione impattante: 0 punti.
    - Lavorazioni effettuate manualmente da produttori: 0,5 punti.
    - Lavorazioni di trasformazione (taglio, sminuzzamento): 1 punto.
- Aree di provenienza (Tutti i rischi): quando il fornitore proviene da aree a rischio, paesi con normative diverse e/o paesi in via di sviluppo,
    - Paesi di provenienza materie prime conosciuti ove non ci siano rischi (Paesi UE): 0 punti.
    - Paesi con normative diverse (Paesi extra UE) o dove ci sono state storicamente alcune problematiche dovute ad allerte per i prodotti acquistati: 0,5 punti.
    - Paesi dove non si può risalire facilmente ad informazioni necessarie per la sicurezza qualità e legalità dei prodotti: 1 punto.
- Pericolo di contraffazione o frode: occorre verificare se la materia prima o un suo costituente caratterizzante può essere sostituito, corretto in modo fraudolento e intenzionale. La valutazione del pericolo di contraffazione o frode viene fatta valutando i seguenti elementi,
    - evidenze storiche di contraffazione o adulterazione.
    - Fattori economici che possano rendere adulterazioni o contraffazioni maggiormente remunerative.
    - Facilità di accesso alle materie prime lungo la catena di fornitura.
    - complessità dei test ordinari per identificare i prodotti adulterati.
    - tipologia della materia prima (materia prima normata)..

Le informazioni vengono acquisite principalmente dalla consultazione del portale RASF dell'EFSA e del portale www.foodfraud.org oltre che dall'acquisizione dell'analisi delle informazioni in scheda tecnica. Il criterio è così quantificato:

- Materie prime a basso rischio di adulterazione o contraffazione: presenza di elementi di verifica dell'autenticità nella documentazione/specifiche che accompagnano il prodotto o di evidenze rispetto ad uno degli elementi sopra citati: 0 punti.
- Materie prime a medio rischio di adulterazione o contraffazione: prodotti ben identificabili, protetti da denominazione ma per i quali, pur non essendo noti episodi di contraffazione, non si dispone di altri strumenti di controllo: 0,5 punti.
- Materie prime a rischio alto: i prodotti notoriamente oggetto di frode o contraffazione pur se protetti da denominazioni o altri metodi/strumenti di protezione: 1 punto.

Per la valutazione della probabilità, che per **categoria di imballaggi**, si manifestino rischi potenziali per la sicurezza, legalità e qualità dei prodotti, vengono considerati i seguenti criteri con i rispettivi punteggi:

- Complessità del processo produttivo del materiale per il confezionamento (Tutti i rischi),
    - Prodotti semplici e non trasformati (es. film plastici neutri): 0 punti.
    - Prodotti complessi e non trasformati (es. poliaccoppiati, vetro): 0,5 punti.
    - Prodotti semplici/complessi e trasformati (es. prodotti verniciati, ecc.): 1 punto.
- Utilizzo (Tutti i rischi): quando il materiale per il confezionamento può subire processi termici dopo aver imballato il prodotto, il trattamento potrebbe portare all'aumento dei rischi,
    - Se il materiale o il prodotto non dovrà subire trattamenti termici: 0 punti.
    - Se il materiale o il prodotto viene utilizzato per confezionare merce refrigerata ma che non subirà trattamenti termici di cottura ma solamente di riscaldamento: 0,5 punti.
    - Se il materiale o il prodotto viene utilizzato per confezionare merce congelata, refrigerata che verrà poi cotta nella confezione: 1 punto.

Per quanto attiene invece il parametro della **Gravità** (G) relativamente alle conseguenze, questo può assumere i seguenti punteggi:

Punteggio	Criterio
1	Se il pericolo considerato ha effetti le cui conseguenze sono di scarsa importanza ovvero quando non ci sono impatti sulla salute sono requisiti legali e di sicurezza alimentare disattesi in caso di accadimento del pericolo valutato.
2	Se il pericolo considerato ha effetti le cui conseguenze sono di media importanza, ovvero quando ci sono requisiti legali disattesi (ma senza conseguenze per la sicurezza alimentare) in caso di accadimento del pericolo valutato.
3	Se il pericolo considerato ha effetti le cui conseguenze sono rilevanti ovvero quando ci sono requisiti legali disattesi con conseguenze per la sicurezza alimentare lievi in caso di accadimento del pericolo valutato.
4	Se il pericolo considerato ha effetti le cui conseguenze sono rilevanti ovvero quando ci sono requisiti legali disattesi con conseguenze per la sicurezza alimentare rilevanti (a breve termine) in caso di accadimento del pericolo valutato.
5	Se il pericolo considerato ha effetti le cui conseguenze sono rilevanti ovvero quando ci sono requisiti legali disattesi con conseguenze per la sicurezza alimentare severi (mortali o a lungo termine) in caso di accadimento del pericolo valutato.

Si definisce il fattore "Criticità" il prodotto Σ(P x G)/6, da cui si estrapola il livello di rischio fornitori, secondo la griglia di seguito:

MATERIE PRIME			IMBALLAGGI		
Valutazione Σ(P x G)/6	Criticità	Rischio Fornitori	Valutazione PXG	Criticità	Rischio Fornitori
≤0,5	Criticità nulla	Rischio Basso	< 2	Criticità nulla	Rischio Basso
>0,5 ≤0,80	Criticità bassa		≥2 <3	Criticità bassa	
>0,80 ≤1,50	Criticità media		≥3 <3,5	Criticità media	
>1,50	Criticità alta	Rischio Alto	≥3, 5	Criticità alta	Rischio Alto

La scala di **Criticità** deriva da una valutazione di quei criteri che potenzialmente hanno maggior incidenza e peso sulla probabilità di accadimento del rischio sul prodotto o imballaggio e pertanto necessitano di un livello di attenzione più puntuale per garantire per la sicurezza, legalità e qualità dei prodotti. Quindi la **Criticità alta** si otterrà quando:

- Per le materie prime, 3 su 6 criteri vengono valutati con il massimo del punteggio di probabilità (1).
- Per i materiali di imballaggio, 2 su 2 criteri vengono valutati con il massimo del punteggio di probabilità (1) e almeno 4 come punteggio di gravità.

Infine, la norma prevede che sia tenuto un inventario delle scorte, al fine di garantire che materiali e prodotti non rappresentino un rischio per la sicurezza degli alimenti e siano utilizzati in modo corretto in base alla vita utile commerciale. Gli inventari dovranno comprendere i materiali acquistati, quali ad esempio prodotti fitosanitari (PF),

fertilizzanti, prodotti detergenti o altro ancora.
Non è specificata una frequenza di inventario temporale, ma i dati vanno aggiornati a cadenza mensile.

Conclusioni
La qualifica dei fornitori consente di identificare gli operatori in grado di soddisfare i pre-requisiti della qualità. Solo con inputs coerenti con gli obiettivi dell'operatore sarà possibile realizzare prodotti conformi alle specifiche tecniche e normative richieste dal mercato e dai clienti.

Donato Ferrucci (Torino 1964), Docente sistemi qualità e certificazione dei prodotti alimentari ITS Agroalimentare Roma/Viterbo. Agronomo, pubblicista, e Master in Diritto Alimentare. Responsabile Bioagricert srl per l'area Lazio/Abruzzo/Umbria/Marche. Per info: Google "Donato Ferrucci Agronomo".

Nicolò Passeri, Dottore Agronomo, libero professionista. Consulente per imprese agricole ed agroalimentari in ambito tecnico legale. Svolge analisi economico-estimative e di marketing dei processi produttivi. Supporta le imprese nella valorizzazione in filiera delle produzioni e nello sviluppo e dei sistemi di certificazione volontari e regolamentati. Docente presso ITS Academy Agroalimentare.